

TOTAL



OBAUER!

Große Küche
aus Österreich

GRÄFE
UND
UNZER

VORSPEISEN

V



Feines zum Start

Wie man appetitlich in das Menü startet. Kulinarische Kleinkunstwerke mit saisonalen Zutaten.

Von raffinierten Salaten bis zu eleganten Terrinen, vom leichten Carpaccio bis zur kräftigen Sulz.

10

VEGETARISCH

V



Feld- und Gartenküche

Ein bunter Strauß an Rezepten ganz ohne Fisch und Fleisch. Von einer alpin inspirierten Pizza bis zum getrüffeltem Bergkäse-Püree, von kunstvoll gefüllten Zucchini-Blüten bis zu einem ganz einfachen Erdäpfelgericht.

68

FISCH

F



Aus See und Meer

Spannende Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten. Von ganz leicht wie Heilbutt mit Grapefruitsauce bis ganz bodenständig wie Zandergröstl, von exotisch wie Rochen mit Muscheln bis alpin wie Saibling mit Blaukrautsauce.

104

FLEISCH

F



Große Küche

Rezepte für den Höhepunkt des Menüs. Über die schmackhafte Zubereitung von Geflügel und Wild, das behutsame Schmoren und Braten, Suren und Grillen von Fleisch und die feine Verwertung von Innereien.

140

DESSERTS

D



Zum süßen Schluss

Über die Patisserie im Lauf der Jahreszeiten. Von frühlingfrischen Desserts mit Topfen oder Rhabarber bis zu raffinierten Eiskreationen, Süßspeisen mit Früchten und Rezepten für Torten, Kuchen und kleine Naschereien.

218

VORRAT

V



Delikates auf Lager

Das Beste der Saison, haltbar gemacht und für alle Fälle archiviert. Die Auswahl reicht von Marmeladen und Chutneys bis zu eingelegten Pilzen und haltbaren Broten sowie Würzmitteln, die Speisen noch delikater machen.

258

VORWORT	7
GLOSSAR	276
REGISTER	278
IMPRESSUM	288

Räucherforellenwurst mit Forellenkaviar und Grapefruitsalat

Zutaten für 4 Portionen

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus
mindestens 1 Stunde Kühlzeit*

Für die Hülle*

2 Forellenfilets (ohne Haut,
gesamt ca. 300 g)

1 Ei • 125 ml Schlagobers

Zitronensaft • Salz • Pfeffer

*(*Die Zutaten ergeben deutlich mehr, als
man für dieses Rezept benötigt.*

*Diese Fischfarce kann man aber auch für
andere Rezepte verwenden, z. B. für den
Forellenstrudel auf Seite 106)*

Für die Fülle

2 Räucherforellenfilets

Fenchelkraut

4 EL Sauerrahm

2 EL Crème fraîche

Cayennepfeffer

Für den Salat

1 Grapefruit • 2 Jungzwiebeln

1 Nori-Algenblatt

Sauerrahm • Olivenöl

Für die Garnitur

ca. 80 g Kaviar von Stör, Lachs oder
Forellen

Zuerst die Farce für die Hülle herstellen: Alle Zutaten sehr gut kühlen. Forellenfilets in Stücke schneiden, mit Ei und Obers zu einer Farce mixen (am besten in einem Cutter). Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und gut kühlen.

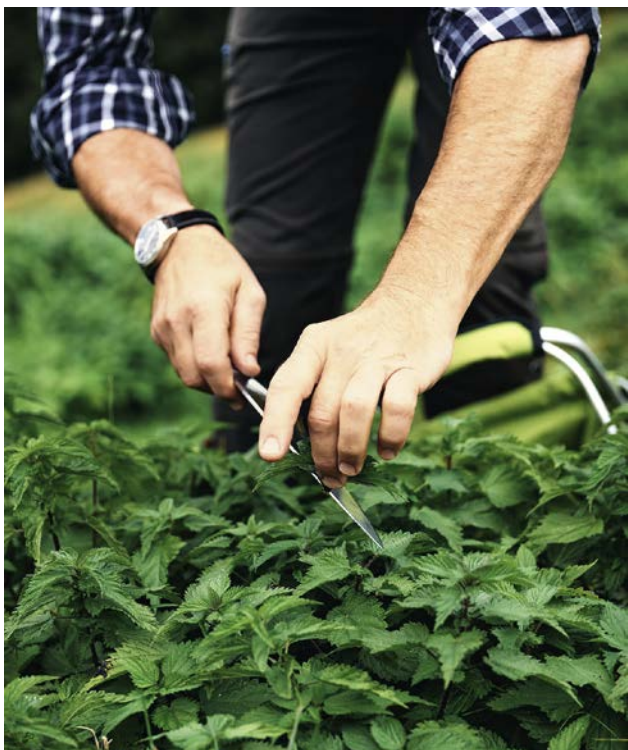
Für die Fülle Räucherforellen in kleine Stücke zupfen. Fenchelkraut hacken (man benötigt davon 2 EL voll). Räucherforellen, Fenchelkraut, Sauerrahm, Crème fraîche und 1 Messerspitze Cayennepfeffer vermischen und die Masse mit einer Gabel zerdrücken.

Farce ca. 3 mm dick im Format 7 x 20 cm auf eine Frischhaltefolie streichen. Räucherforellencreme in einem Strang darauf verteilen. Farce mithilfe der Folie über die Creme schlagen. Schnittstelle mit einem breiten Messer oder einer Palette schließen. Folie an beiden Enden der Wurst zusammendrehen. Forellenwurst im Dampfgarer bei 90° 4 Minuten garen oder über Wasserdampf auf einem Siebeinsatz garen. Wurst abkühlen lassen.

Für den Salat die Grapefruit so schälen, dass auch die Haut vom Fruchtfleisch entfernt wird. Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten herausschneiden (es entstehen Grapefruitfilets). Grapefruitfilets halbieren. Jungzwiebeln putzen, waschen und feinst schneiden. Algenblatt in feine Streifen schneiden. Grapefruitstücke, Jungzwiebeln und Algen mit 1 TL Sauerrahm und einem Schuss Olivenöl vermischen. Wurst in der Folie in Portionen schneiden, Folie entfernen. Forellenwurst mit Kaviar und Grapefruitsalat anrichten.

Anmerkung zur Variation: Die Räucherforellenfülle kann man auch einfacher zu einem schönen Gericht verwandeln: Creme in Mokkatassen streichen, mit Kaviar garnieren, mit Fenchelkraut dekorieren und mit getoastetem Weiß- oder Schwarzbrot servieren.





VEGETARISCH

Lungauer Eachtling mit Brennessel- topfen

Erdäpfel waschen und in gesalzenem Wasser mit einer Prise Kümmel kochen. Erdäpfel abkühlen lassen und schälen. Brennesselspitzen in gesalzenem Wasser 3 bis 4 Minuten kochen, in eiskaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und klein schneiden. Brennesseln mit Topfen, Rahm, einer Prise Steinklee, einem Schuss Leindotteröl, ein paar Spritzern Tabasco, Salz und Pfeffer verrühren. Eventuell auch einen Schuss Fichtenwipfelsirup einrühren.

Ein Backblech kräftig mit Butter einreiben, Erdäpfel halbieren, mit den Schnittflächen aufs Blech setzen und im Backofen bei 180° wärmen. Erdäpfel mit Topfen anrichten, eventuell mit flüssiger Butter beträufeln.

Anmerkung: Mehr über Lungauer Eachtlinge lesen Sie auf den Seiten 79 und 80.

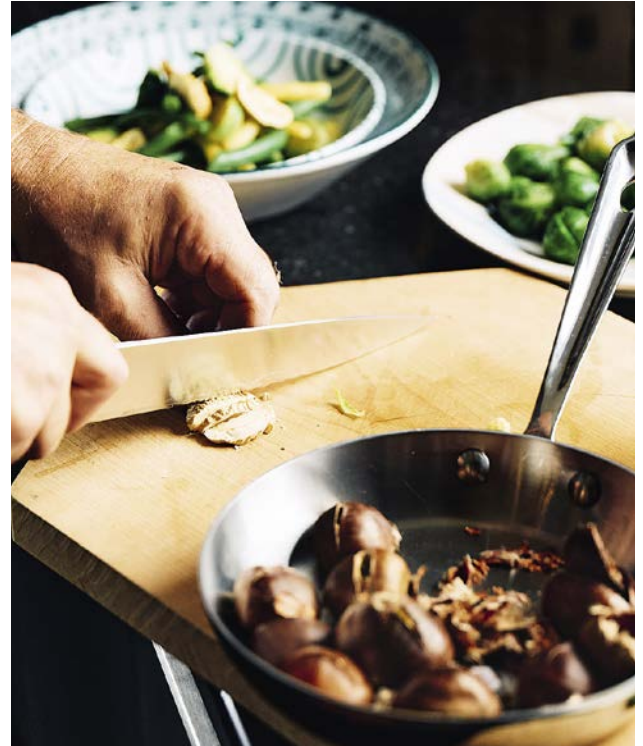
Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

600 g kleine Erdäpfel
Salz
Kümmel
1 Handvoll Brennesselspitzen
250 g Topfen (20 % F.i.T.)
2 EL Sauerrahm
Steinklee
Leindotteröl
Tabasco
Pfeffer
evtl. Fichtenwipfelsirup
Butter







Maroni-Fisolen-Salat mit Kohlsprossen

*Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten*

16 Maroni
1 rote Zwiebel
400 g Fisolen (am besten gelb und grün
gemischt)
250 g Kohlsprossen • Salz
1 Prise Fenchelsamen
2 Eier • Senf
Apfelessig • Kürbiskernöl
Kurkuma (gemahlen) • Currypulver
Kren- oder Wasabipaste
Kräuter wie Petersilie, Koriandergrün
oder Liebstöckel

Maroni einschneiden und im Backofen bei stärkster Hitze braten, bis sie weich sind (ca. 15 Minuten). Maroni schälen und in Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Fisolen putzen. Kohlsprossen putzen und halbieren oder vierteln. Wasser mit Salz und Fenchelsamen aufkochen. Fisolen und Kohlsprossen darin ca. 5 Minuten kochen. Sud abgießen, ca. 250 ml auffangen. Gemüse in eiskaltes Wasser legen.

Warmen Gemüsesud mit Eiern, 1 TL Senf, je einem guten Schuss Essig und Kürbiskernöl, je einer guten Prise Kurkuma und Curry sowie 1 TL Kren- oder Wasabipaste mixen. Marinade in eine Schüssel geben und mit dem Gemüse, den Maroni und der Zwiebel vermischen.

Kräuter hacken (man benötigt davon 3 EL voll). Salat in Teller geben und mit Kräutern bestreut servieren.

Gegrillter Stör mit Kohlcreme

*Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
plus die Zeit für die Vorbereitung
der Glut*

600 bis 800 g Störfilet aus dem
Mittelstück (mit Haut)
Salz
Zitronensaft
evtl. Kaviar

Für die Kohlcreme
300 g Grünkohl
1 Zwiebel oder 4 Schalotten
3 Zehen Knoblauch
100 g Champignons
80 g Butter oder Entenfett
250 ml Schlagobers
Salz • Pfeffer
Muskatnuss
evtl. Kartoffelflocken

Eine schöne Grillglut entwickeln. Inzwischen kann man die Kohlcreme zubereiten: Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel oder Schalotten sowie Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden. Champignons putzen und feinblättrig schneiden.

Butter oder Entenfett erhitzen und das Gemüse darin gut anschwitzen. Einen Schuss Wasser zugießen, Deckel auf den Topf legen und das Gemüse ca. 5 Minuten dünsten. Oben zugießen und nochmals 5 Minuten köcheln. Kohl hochtourig mixen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Wenn die Konsistenz zu wässrig erscheint, Kartoffelflocken einrühren.

Sobald die Glut für das Grillen bereit ist, Störfilet in grobem Salz wenden und mit der Hautseite auf den Rost legen. Die richtige Position mit der Hand erfühlen: Wo man die Hand mehr als nur ein paar Sekunden über den Rost halten kann, ist eine günstige Zone.

Sobald sich der Stör vom Rost lösen lässt, wenden und weitergrillen, bis nur noch im Kern des Filets eine glasige Zone zu erkennen ist. Vom fertig gegarten Fisch das Salz abschaben. Stör mit reichlich Zitronensaft beträufeln und in Scheiben schneiden. Mit Kohlcreme, gestampften Erdäpfeln, Salat oder auch nur mit einem Löffel Sauerrahm servieren. Evtl. ergänzend einen Löffel Kaviar auf jeden Teller geben.

Anmerkung zur Kohlcreme: Die Zutaten in diesem Rezept reichen für mehr als vier Beilagen. Diese Creme eignet sich auch als vegetarische Vorspeise, als Unterlage für Spiegelei oder als Beilage zu gebratenem Fisch oder Wildgeflügel. Sie lässt sich noch bereichern, indem man beispielsweise gehackte Nüsse oder gekochte und klein geschnittene Maroni daraufstreut oder schwarzen Trüffel auf die Creme hobelt.



Wachtel mit Brennesselfülle

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

8 Wachteln

Butter

Salz • Pfeffer

Aceto balsamico

Für die Fülle

1 kleine Zwiebel

200 g Butter

Salz

2 Eier

500 ml Milch

350 g Knödelbrot

1 EL Weizengrieß

3 EL Brennesselpaste (siehe Seite 74)

Pfeffer

Muskatnuss

Wachteln auslösen: Hals und Flügel am obersten Gelenk wegschneiden. Haut am Rücken längs einschneiden. Haut auf der Brustseite zurückschieben, den gabelförmigen Knochen am Brustbein freilegen und entfernen. Alle Knochen vom Rücken beginnend auslösen.

Für die Fülle Zwiebel klein schneiden und in ein wenig Butter anschwitzen. Restliche Butter mit ein wenig Salz über Wasserdampf cremig rühren (am besten mit dem Handmixer, die Butter sollte vor dem Rühren Zimmertemperatur haben). Eier verquirlen und nach und nach in die Butter einarbeiten.

Milch wärmen und über das Knödelbrot gießen. Mit Grieß, der Zwiebel und Brennesselpaste verrühren. Mit dem Butterabtrieb zu einer Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse ein wenig rasten lassen.

Fülle auf die ausgebreiteten Wachteln portionieren, Fleisch über die Fülle schlagen und vernähen. Wachteln rundum mit geschmolzener Butter einstreichen und in eine mit Butter ausgestrichene und mit Salz und Pfeffer bestreute Pfanne setzen. Im Backofen bei 190° 18 bis 20 Minuten braten. Danach noch ca. 15 Minuten im Backofen bei ca. 70° ruhen lassen.

Fäden aus den Wachteln ziehen, Wachteln in der Mitte durchschneiden und auf Teller setzen. Mit nussbrauner Butter und altem Essig beträufeln. Als Beilage passt z. B. Ronasalat wie auf Seite 33 beschrieben.



Haselnuss-Nougat-Riegel

*Zutaten für 10 Riegel im Format
von 18 x 3 cm
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde plus
2 Stunden für das Kühlen*

Für das Biskuit

25 g Butter • 2 Eier • 1 Eidotter
40 g Staubzucker
15 g glattes Mehl
15 g Vanillepuddingpulver
15 g Kakaopulver

Für die Fülle

3 Blatt Gelatine
300 g Haselnusspaste (ungesüßt)
175 ml Nusslikör oder Cassis
3 Eier • 100 g Staubzucker • Salz
500 ml Schlagobers

Für die Dekoration

150 g Butter
150 g Schokolade
(65 % bis 70 % Kakaogehalt)

Für das Biskuit Butter schmelzen. Eier, Dotter und Zucker cremig rühren. Mehl, Vanillepuddingpulver und Kakaopulver sieben, mit den Eiern und Butter verrühren (am besten mit dem Handmixer).

Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen. Im Backofen bei 175° ca. 10 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen. Riegelformen (oben und unten offen wie Keksausstecher) in diesen Boden drücken.

Für die Fülle Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnusspaste mit Likör wärmen und verrühren. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit 50 g Staubzucker über Wasserdampf cremig rühren. Klar mit 50 g Staubzucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Schlagobers steif schlagen.

Dottermasse mit Schnee und Haselnussmasse vermischen, Obers unterheben. Gelatine ausdrücken und in einem Schuss gewärmtem Likör auflösen. Gelatine unter die Masse heben. Masse in die Formen auf das Biskuit streichen, Riegel ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Oberfläche der Riegel mit Schokolade überziehen, am besten mithilfe einer Schokoladenpistole. Dafür Butter und Schokolade schmelzen (jeweils in einem eigenen Topf). Butter und Schokolade, in die Pistole füllen und damit auf die Riegel spritzen. Wenn keine Pistole zur Verfügung steht, die Butter-Schokolademischung dünn und schnell auf die gefrorenen Riegel streichen. Riegel mit Eis, Beeren, Orangensaft oder gebundenem Holundersaft anrichten.





Große Küche aus Österreich

Rudi und Karl Obauer zählen zu den höchstdekorierten Köchen Österreichs. Unter anderem wurden sie vom Guide Gault Millau als Köche des Jahrzehnts ausgezeichnet.

In diesem Buch geben die Brüder Obauer Einblick in ihre Küche, in der die Kochtradition des Salzburger Lands mit Elementen der internationalen Hochküche und exotischen Facetten schlüssig zusammengeführt wird. Die Rezepte reichen von einfachen Gerichten für jeden Tag bis zu komplexen Kreationen für besondere Anlässe.



455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8437-5

